FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções & Guia de Cozinha

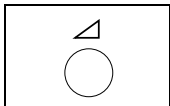
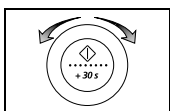
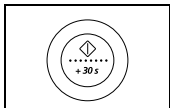
CE2974N / CE2974NT
CE2914N / CE2914NT

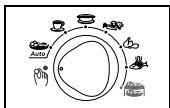
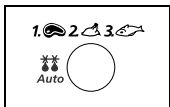
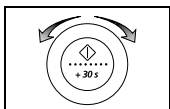
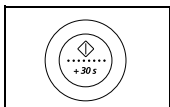
Code No.: DE68-02014A

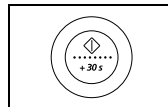
Guia de referência rápido

Modelo : CE2974N/CE2974NT

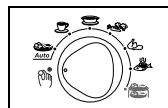
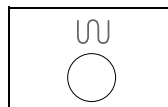
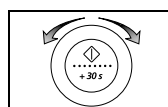
Se pretende cozinhar alguns alimentos

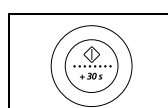
1. Coloque os alimentos no forno.
   Rode o **botão de controlo de Cozedura** para **Cozedura Manua** ( ).

2. Seleccione o nível de potência, premindo ◿ este botão uma ou mais vezes.

3. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação** como pretende.

4. Prima ◇.
   Resultado: A cozedura tem início.
   O forno apita quatro vezes ao terminar a cozedura.

Se pretende descongelar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Rode o botão de **Controlo até Cozedura Manual** ( ).

2. Seleccione o tipo de comida, premindo **Auto** ( ) uma ou mais vezes.

3. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação** como pretendido.

4. Prima ◇.

Se pretende adicionar mais um minuto

1. Mantenha os alimentos no forno.
   Rode o **botão de controlo** até **Cozedura Manual** ( ).
   Prima **+30s** uma ou mais vezes, por cada 30 seg. que pretende adicionar.

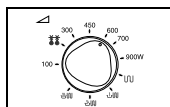
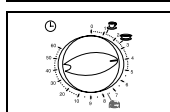
Se pretende grelhar alguns alimentos

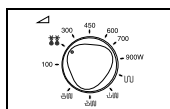
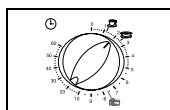
Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

1. Coloque os alimentos no forno.
   Rode o botão de **Controlo** até **Cozedura manual** ( ).

2. Prima .

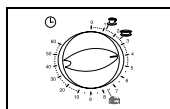
3. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação**.

4. Prima ◇.

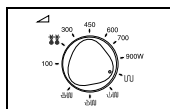
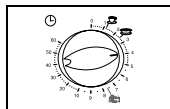
Guia de referência rápido (continuação)

Modelo : CE2914N/CE2914NT

Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.

2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão do **TEMPO**.

Se pretende descongelar alguns alimentos

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** até ao símbolo (⁑).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

Se pretende regular o tempo de cozedura

1. Mantenha os alimentos no forno.
   Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

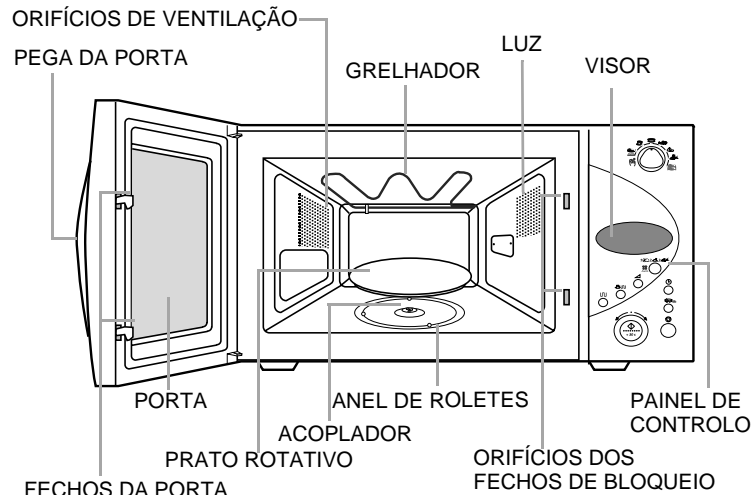
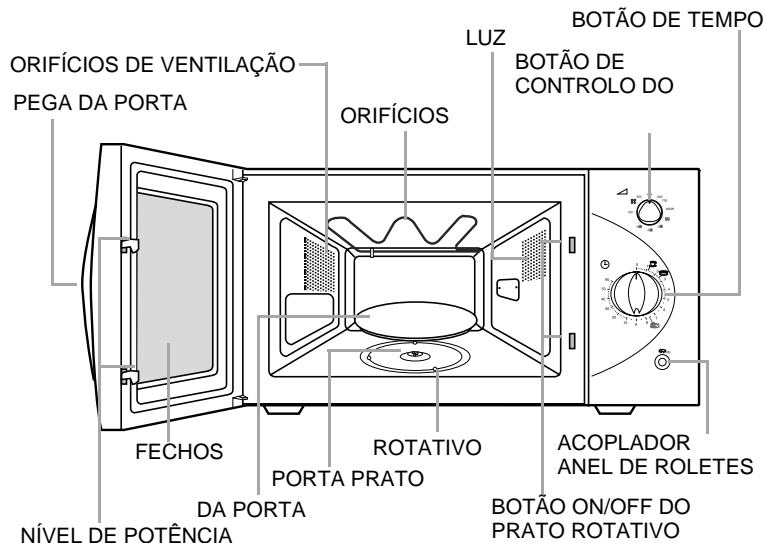
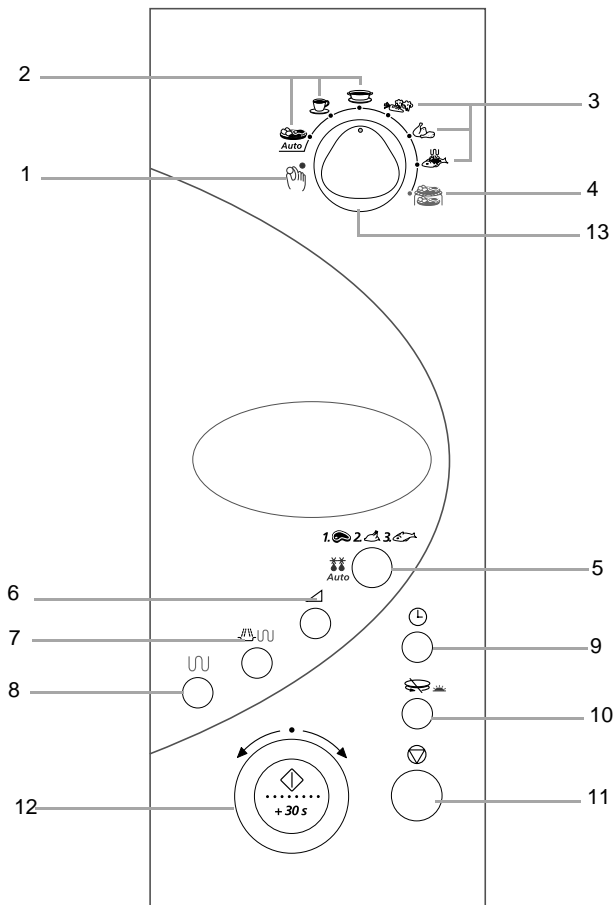
Se pretende grelhar alguns alimentos (consultar a página 18).

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para Grill (ᑌᑌᑌ) .

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.

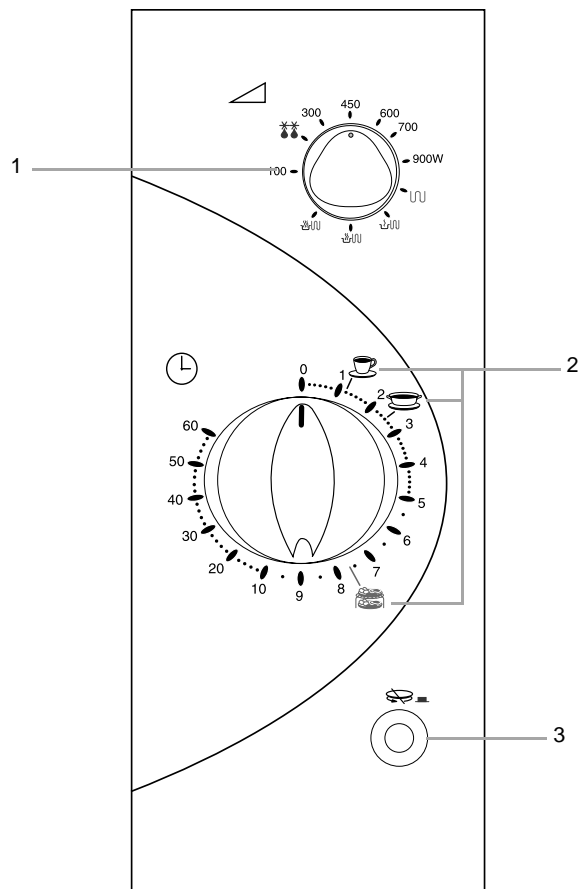
Forno

P

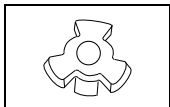
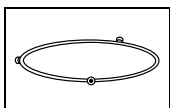
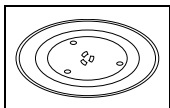
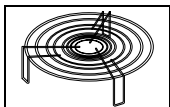
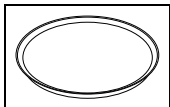
Modelo : CE2974N/CE2974NT

Modelo : CE2914N/CE2914NT

P

Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. SELECÇÃO DE COZEDURA MANUAL
2. SELECÇÃO DE AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DE COZEDURA AUTOMÁTICA
4. SELECÇÃO DE DUPLA COZEDURA
5. SELECÇÃO DE FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
6. SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
7. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
8. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
9. ACERTO DO RELÓGIO
10. ON/OFF DO PRATO ROTATIVO
11. BOTÃO PARAR/CANCELAR
12. BOTÃO DE INÍCIO/DE MARCAÇÃO (tempo de cozedura, peso e doses)
13. BOTÃO DO CONTROLO DE COZEDURA

Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. DESCONGELAÇÃO
2. AQUECIMENTO RÁPIDO
3. ON/OFF DO PRATO ROTATIVO

Acessórios

Consoante o modelo que adquiriu, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que poderá utilizar de diversas formas.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor, na base do forno.
   Objectivo: Oacoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de Roletes**, a ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

3. **Prato Rotativo**, a ser colocado sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como a superfície principal de cozedura; pode ser facilmente removido para limpeza.

4. **Grelha de Metal**, a ser colocada sobre o prato rotativo.
   Objectivo: A grelha de metal pode ser utilizada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pode ser colocado no prato rotativo e o outro em cima da grelha. A grelha de metal pode ser utilizada para grelhar e na cozedura combinada.

5. **Prato de Tostar (apenas CE2974NT/CE2914NT)**, ver página 16.
   Objectivo: O prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimen-tos, no modo de micro-ondas ou de cozedura combinada. Ajuda a manter estaladiça a massa de pasteleiro e de pizzas.

☛ NÃO utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e sem o prato rotativo.

Utilizar este manual de instruções

Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu manual de instruções contém diversas informações importantes sobre como cozinhar com o seu forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis sobre os modos de cozedura***

Na 1ª página poderá encontrar um Guia de Referência Rápido que lhe explica as quatro operações básicas de cozinha:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Adicionar mais tempo de cozedura***

No início deste manual poderá encontrar algumas ilustrações do forno e do painel de controlo, de modo a que possa encontrar os botões com mais facilidade.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam três símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança, poderá ocasionar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, nem mexa nos fechos de segurança (fechos da porta). Não introduza nenhum tipo de objecto nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a superfície frontal, nem deixe acumular resíduos de alimentos nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes estão limpos, limpando-os após a utilização com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno caso esteja danificado, até ser reparado por um técnico qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.
É extremamente importante que a porta do forno feche correctamente e que não existam danos na:
(1) Porta, vedantes da porta e vedantes em geral
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno deverá ser regulado ou reparado apenas por um técnico devidamente qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.

P

Instruções de segurança importantes.

Leia cuidadosamente e conserve como futura referência.

Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes medidas de segurança.

1. **NÃO** utilize utensílios metálicos no micro-ondas:
- Recipientes metálicos
- Louça com decorações douradas ou prateadas
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderão ocorrer arcos eléctricos ou faíscas e poderá danificar o forno.

2. **NÃO** aqueça:
- Recipientes, garrafas ou frascos estanques ou embalados em vácuo.
  Ex) Biberões de bébé
- Alimentos com casca.
  Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento de pressão no interior poderá fazer com que explodam.
Sugestão: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **NÃO** ligue o micro-ondas quando está vazio.
Razão: Poderá danificar as paredes do micro-ondas.
Sugestão: Deixe sempre um copo com água no interior do micro-ondas. A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o micro-ondas sem nada no seu interior.

4. **NÃO** tape os orifícios de ventilação com panos ou papéis.
Razão: Os panos ou papéis poderão incendiar-se dado que o ar que sai do forno está quente.

5. **UTILIZE SEMPRE** luvas para retirar os alimentos do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.

6. **NÃO** mexa no elemento de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
Razão: Após terminar a cozedura, as paredes poderão estar suficientemente quentes para causar queimaduras, embora pareçam não estar. Não coloque materiais inflamáveis em contacto com as paredes do forno. Deixe arrefecer o forno.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- Remova os arames de selagem dos sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar papéis
- Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire o cabo de alimentação da tomada

8. Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e alimentos para bébé.
- Mantenha SEMPRE um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de terminar, de forma a que a temperatura fique uniforme.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário. Mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Tenha cuidado ao pegar no recipiente após o aquecimento. Poderá queimar-se, caso o recipiente esteja demasiado quente.
- Existe o risco de fervura atrasada.
- Para evitar o risco de fervura atrasada e eventual queimadura deve colocar uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do líquido e mexer antes, durante e após o aquecimento.
  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser atrasado; isso significa que a fervura pode iniciar-se depois de ter retirado o recipiente do forno. Tenha cuidado para não se queimar.
- Em caso de queimadura, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma gaze limpa e seca.
  * Não aplique pomadas, óleos ou loções.
- **NUNCA** encha o recipienteaté ao cimo e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base, para evitar que o líquido derrame. As garrafas com gargalo estreito poderão igualmente explodir caso aqueçam demasiado.
- **VERIFIQUE SEMPRE** a temperatura dos alimentos ou do leite do bébé antes de lho dar.
- **NUNCA** aqueça o biberão com a tetina colocada, dado que o biberão poderá explodir se aquecer demasiado.

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não introduza o cabo na água, nem o ligue em locais com água. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies aquecidas.
- Não utilize este aparelho caso o cabo de alimentação, ou a ficha, estejam danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço estendido quando abrir a porta do forno.
Razão: O ar quente, ou vapor, expelido, poderá causar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Os resíduos de alimentos, ou os salpicos de óleo, agarrados às paredes ou chão do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

Precauções de Segurança (continução)

12. Poderá ouvir uns "cliques" durante o funcionamento, especialmente quando o forno está no modo de descongelação.
Razão**:** Quando muda a potência de saída, poderá ouvir esse som. Esta situação é normal.

13. Quando o micro-ondas é posto a funcionar sem qualquer carga no interior, a alimentação será cortada automati-camente, por motivos de segurança. Pode utilizar normalmente o forno, após um tempo de espera de 30 minutas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

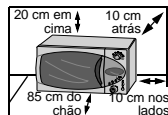
Durante a cozedura, deve olhar, de vez em quando, para o interior do forno, caso os alimentos estejam colocados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

IMPORTANTE

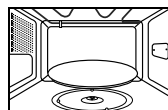
As crianças NÃO devem estar autorizadas a utilizar nem a brincar com o micro-ondas. Nunca as deixe sozinhas próximo do forno quando este está a funcionar. Os objectos de interesse para as crianças não deverão ser colocados em cima do forno.

Instalar o seu forno micro-ondas

P

Coloque o forno numa superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do forno.

1. Quando instalar o seu forno, verifique se a ventilação é a adequada para o seu forno, deixando uma distância no mínimo de 10 cm (4 polegadas) entre o muro e a parte de trás do forno, bem como os dois lados do forno, 20 cm (8 polegadas) entre o tecto e o forno e 85 cm (33 polegadas) acima do chão.

2. Retire todo o material de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

❇ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

❇ Para a sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada de três pinos ligada à terra, com 230 Volt, 50 Hz, AC. Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, deverá ser o fabricante a substituí-lo, o representante comercial, ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.

❇ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

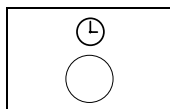
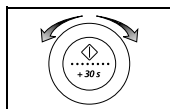
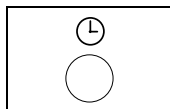
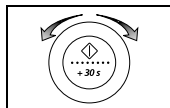
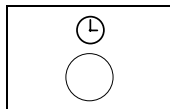
P

Acertar o relógio (CE2974N/CE2974NT)

O seu forno micro-ondas dispõe de um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24h ou 12h. Deve acertar o relógio:

- ***Quando instala o micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio na mudança da hora de Verão para o Inverno e vice-versa.

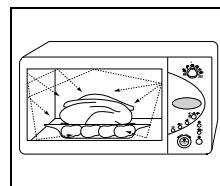
1. **Para ver as horas no...** **Então prima o botão ⌚...**

Para ver as horas no...	Então prima o botão ⌚...
formato de 24-horas	Uma vez
formato de 12-horas	Duas vezes

2. Rode o **botão de marcação** para acertar a hora.

3. Prima o botão do (⌚) tempo.

4. Rode o botão de marcação para acertar os minutos.

5. Quando a hora estiver correcta, prima ⌚ novamente para iniciar o relógio.
   Resultado: A hora é visualizada sempre que não esteja a utilizar o micro-ondas.

Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar o seu forno micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Aquecer/cozinhar automaticamente***
- ***Cozinhar***

Princípio da cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente quando os alimentos rodam no prato rotativo. Assim, estes são cozinhados uniformemente.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois, enquanto o calor se dissipa no interior dos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as características dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Teor de água
   - Temperatura inicial (refrigerado ou não)

☛ Dado que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura prossegue mesmo depois de retirar os alimentos do forno. Assim, deve respeitar os tempos de espera indicados neste manual e nas receitas, de modo a garantir:

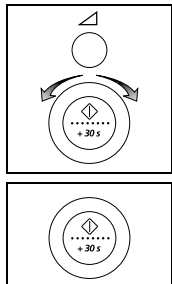
- Uma cozedura uniforme dos alimentos, até ao seu interior
- A mesma temperatura em todas as partes dos alimentos

Verificar o funcionamento correcto do seu forno micro-ondas

Os seguintes procedimentos básicos permitem-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente.

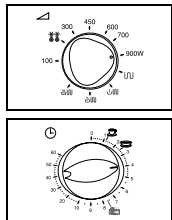
Abra a porta do forno, puxando a pega do lado direito da porta. Coloque um recipiente com água no prato rotativo. Feche a porta.

Modelo : CE2974N/CE2974NT

Rode o botão de controlo de cozedura para a cozedura manual

1. Prima ⊿ e regule o tempo para 4-5 minutos, rodando o **botão de marcação** como pretendido.

2. Prima ◇.
   Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. Após esse tempo a água deverá estar a ferver.

Modelo : CE2914N/CE2914NT

Rode o botão de controlo de cozedura para a cozedura manual

1. Seleccione o nível máximo de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

2. Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão de **TEMPO**.
   Resultado: esse tempo a água deverá estar a ferver.

✉ O forno deve estar ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar posicionado dentro do forno. Se usar outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas

Caso surja algum dos problemas baixo listados, tente as soluções indicadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno
- Corrente de ar em torno da porta e da caixa do forno
- Reflexão de luz em torno da porta e da caixa exterior
- Saída de vapor em torno da porta ou dos orifícios de ventilação

◆ O forno não funciona quando prime o botão ◇. (CE2974N/CE2974NT)
- A porta está bem fechada?

◆ O forno não funciona quando roda o botão de **TEMPO**.(CE2914N/CE2914NT)
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados.
- Regulou correctamente o tempo e/ou premiu o botão ◇? (CE2974N/CE2974NT)
- Regulou correctamente o tempo? (CE2914N/CE2914NT)
- A porta está fechada?
- Provocou uma sobrecarga do circuito eléctrico e fundiu um fusível ou disparou o disjuntor?

◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados.
- Selecionou o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
- Seleccionou o nível de potência adequado?

◆ Surgem faíscas e ouvem-se estalidos no interior do forno (arcos eléctricos).
- Utilizou um prato com decorações metálicas?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes do forno?

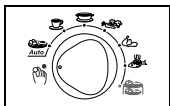
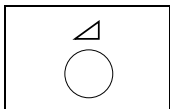
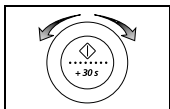
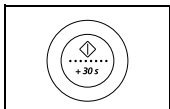
◆ O forno provoca interferências com o rádio e a televisão.
- Poderão ocorrer interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno afastado da televisão, do rádio e de antenas.
- Caso seja detectada qualquer inteferência pelo microprocessador do forno, o visor será reiniciado. Para solucionar este problema, desligue o cabo de alimentação e torne a ligá-lo. Acerte novamente o relógio.(CE2974N/CE2974NT)

✉ Caso as soluções acima não lhe permitam resolver o problema, contacte o seu agente local ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar / Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam-lhe como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de se ausentar.

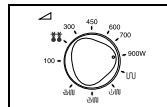
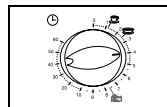
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta do forno.

Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. Rode o botão de Controlo até ao símbolo de **Cozedura manual** ( ).

2. Prima .
Resultado: Surgem as indicações de 900W (potência máxima de cozedura):
Seleccione o nível de potência adequado, premindo novamente até que surja o valor correspondente em watts. Consulte a tabela dos níveis de potência na página seguinte.

3. Regule o tempo de cozedura,rodando o **botão de marcação** como pretendido.

4. Prima .
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) A cozedura tem início e ao terminar, o forno apita quatro vezes.
2) O sinal de aviso do final da cozedura apitará 3 vezes (uma vez por minuto).
3) A hora actual é novamente visualizada.

☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando este está vazio.

✉ Se pretender aquecer um prato por um período curto de tempo, com a potência máxima (900W), basta premir o botão **+30s** por cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa imediatamente a funcionar.

Cozinhar / Aquecer (continuação)

Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. Seleccione o nível de potência máximo, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.
(POTÊNCIA MÁXIMA : 900 W)

2. Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

Níveis de potência

Pode seleccionar entre os seguintes níveis de potência.

Nível de potência Saída	Saída			
	CE2974N/CE2974NT		CE2914N/CE2914NT	
	MWO	**GRELHADOR**	**MWO**	**GRELHADOR**
ALTO	900 W		950 W	
AQUECIMENTO	-		700 W	
MÈDIO ALTO	600 W		600 W	
MÈDIO	450 W		450 W	
MÈDIO BAIXO	300 W		300 W	
DESCONGELAR ( )	180 W		180 W	
BAIXO	100 W		100 W	
GRELHADOR	-	1300 W	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W	300 W( )	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W	450 W( )	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W	600 W( )	1300 W

✉ Se seleccionar um nível de potência mais alto, deve reduzir o tempo de cozedura.

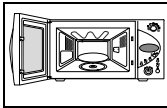
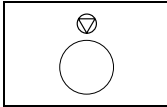
✉ Se seleccionar um nível de potência mais reduzido, deve aumentar o tempo de cozedura.

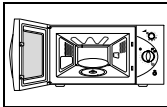
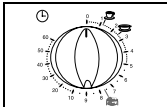
Se pretende adicionar mais ou menos tempo de cozedura rodando o botão duplo. (CE2974N/CE2974NT)

Tempo	Tempo adicional	Tempo	Tempo adicional
até 1 min	5 sec. por unid.	10 - 20 min	1 min por unid.
1 - 3 min	10 sec. por unid.	20 - 40 min	2 min por unid.
3 - 10 min	30 sec. por unid.	40 - 99 min	5 min por unid.

Interrompper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.

Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. Para interromper temporariamente;
   Abra a porta do forno.
   Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta e prima de novo.
2. Para parar completamente:
   Prima .
   Resultado: A cozedura pára.
   Se pretender cancelar as programações, prima o botão **STOP**, novamente.

☛ Pode também cancelar quaisquer programações antes de iniciar, premindo **Cancel**.

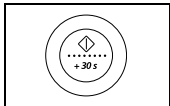
Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. Para parar temporariamente;
   Abra a porta do forno.
   Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta do forno.

2. Para parar completamente;
   Rode o botão de **TEMPO** para "0".

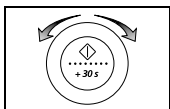
P

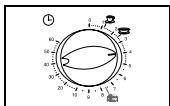
Regular o tempo de cozedura

P

Modelo : CE2974N/CE2974NT

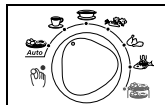
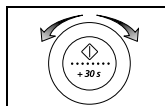
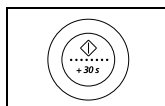
Pode aumentar o tempo de cozedura, premindo o botão +30s uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

Prima o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

✉ Só pode regular o tempo durante a cozedura quando os modos de aquecimento/cozedura automática, grelhador e combi do micro-ondas são seleccionados.

Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos seus alimentos durante a cozedura, rode o **botão de marcação** para a esquerda ou para a direita.

Modelo : CE2914N/CE2914NT

Regule o tempo de cozedura remanescente, rodando o botão **TEMPO**.

Utilizar a função de aquecimento/cozedura automática (CE2974N/CE2974NT)

A função de aquecimento/cozedura automática tem seis tempos de cozedura pré-progra-mados, não necessitando de regular nem o tempo de cozedura, nem o nível de potência. Pode regular o número de doses, rodando o botão de marcação.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão **de controlo** até ao símbolo ( ) **Bebidas**. (O exemplo é uma bebida)

2. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **botão de marcação**. (Consulte a tabela da página seguinte)

3. Prima .

<u>Resultado:</u> A cozedura inicia-se. Ao terminar:

1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes por minuto (uma vez por minuto).
3) A hora actual surge no visor.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

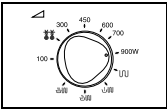
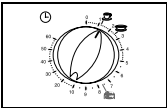
Programações de cozedura/aquecimento automática (CE2974N/CE2974NT)

P

A tabela seguinte apresenta os vários programas de aquecimento/ cozedura automática, quantidades, tempos de espera e recomendações adequadas.

Código/ Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de espera	Recomendações
H - 1	**Refeição pronta** (Fria)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Coloque a refeição num prato de louça e tape com película aderente. Este programa é adequado para refeições constituídas por 3 componentes (ex.: carne com molho, legumes e acompanhamento como batatas, arroz ou massa).
H - 2	**Bebidas** (café, leite, chá, água)	150 ml (1 cháv.) 300 ml (2 cháv.) 450 ml (3 cháv.) 600 ml (4 cháv.)	1-2 mins	Deite o líquido em chávenas de louça e aqueça sem tapar. Coloque 1 chávena no centro, 2 chávenas opostas uma à outra e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe-as repousar dentro do micro-ondas. Mexa a bebida antes e depois do tempo de espera e tenha cuidado ao retirar as chávenas do forno. (Consulte as instruções de segurança para líquidos).
H - 3	**Sopa/ Molho** (Chilled)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1-2 mins	Deite o líquido num recipiente fundo de louça e tape durante o aquecimento e tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
A - 1	**Legumes frecos**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Pese os legumes depois de os lavar , arranjar e cortar em pedaços iguais. Coloque os legumes numa taça de vidro com tampa. Junte 45 ml (3 colheres de sopa) de água para 200-450 g, 60 ml (4 colheres de sopa) para 500-650 g e 75 ml (5 colheres de sopa) para 700-750 g. Mexa depois de cozer. (Se cozinhar quantidades maiores, mexa também uma vez durante a cozedura).
A - 2	**Pedaços de frango**	200-300 g (1ped.) 400-500 g (2ped.) 600-700 g (2-3ped.) 800-900 g (3-4ped.)	3 mins	Pincele os pedaços de frango com azeite e tempere com pimenta, sal e colorau. Coloque os pedaços de frango na grelha, com a pele virada para baixo. Vire quando o forno apitar.
A - 3	**Peixe assado**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 mins	Pincele a pele do peixe com azeite e adicione ervas e especiarias. Coloque o peixe na grelha, diagonalmente. Coloque dois peixes lado a lado (a cabeça com a cauda) na grelha. Vire quando o forno apitar.

Utilizar a função de aquecimento rápido (CE2914N/ CE2914NT)

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para a potência máxima.

2. Rode o botão do **TEMPO** para seleccionar o aquecimento rápido. (bebidas, sopa/molho ou refeição pronta).

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de aquecimento rápido (CE2914N/ CE2914NT)

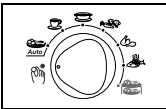
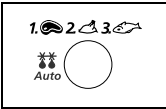
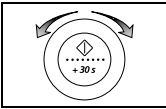
Eis algumas sugestões e recomendações que deve seguir se pretende aquecer alimentos com a função de Cozedura/Aquecimento automático.

Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de Cozedura	Tempo de Espera	Potência de Cozedura
	Bebidas	150 ml	1 min 10 seg	1-2 mins	900 W
	Sopa/Molho	200-250 ml	2 min 30 seg	2 mins	900 W
	Refeição pronta Fria	2x300-350 ml	7 min 40 seg	3 mins	600 W

Utilizar a função de descongelação automática (CE2974N/CE2974NT)

A função de descongelação automática permite-lhe descongelar carne, aves e peixe. O tempo de descongelação e o nível de potência são seleccionados automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de Controlo para **Cozedura Manual** ().

2. Prima **Auto** ().
   Prima **Auto** () uma ou mais vezes, consoante o tipo de alimento a descongelar. Consulte o quadro da página seguinte para mais informações.

3. Seleccione o peso dos alimentos, rodando o **botão de marcação**.

4. Prima ◇.
   Resultado:
   - A descongelação tem início.
   - O forno apita a meio do tempo de descongelação para virar os alimentos.
   - Prima ◇ novamente para terminar a descongelação.

✉ Pode também descongelar manualmente os alimentos. Para isso, seleccione a função de cozedura/aquecimento com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção "Cozinhar/Aquecer" na página 10 para mais informações.

Programações da descongelação automática (CE2974N/CE2974NT)

O quadro seguinte apresenta os vários programas da descongelação automática e respectivas quantidades, tempos de espera e recomendações.

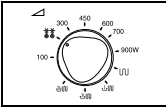
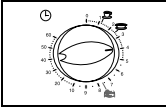
Retire todo o tipo de material de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, aves ou peixe num prato de louça.

Código	Alimentos	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
1	Carne	0.2-2kg	20-60mins	Proteja as extremidades com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	0.2-2kg	20-60mins	Proteja as pernas e asas com folha de alumínio. Vire a ave quando o forno apitar. Este programa é adequado para frango inteiro ou para pedaços de frango.
3	Peixe	0.2-2kg	20-50mins	Proteja o rabo do peixe com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixe inteiro e para filetes de peixe.

Descongelação manual dos alimentos (CE2914N/ CE2914NT)

P

A função de descongelação permite-lhe descongelar carne, aves e peixe.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para ❄.

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.
Resultado: A descongelação inicia-se.

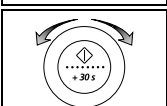
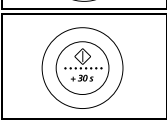
✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Utilizar a função de dupla cozedura (CE2974N/ CE2974NT)

P

O seu forno micro-ondas da SAMSUNG permite-lhe cozinhar dois tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo, através da função de Dupla Cozedura.

1. Coloque duas REFEIÇÕES PRONTAS no forno, uma no prato rotativo e outra na grelha de metal, colocada em cima do prato rotativo.

2. Rode o **botão de Controlo** para **cozedura dupla** ( ).

3. Seleccione o peso dos alimentos, rodando o **botão de marcação**.

4. Prima ◇ .

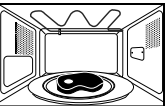
Resultado: A cozedura inicia-se cerca de dois segundos depois. Quando terminar:
1) O forno apita 4 vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge no visor.

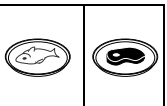
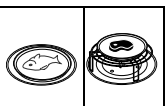
☛ **Quando** utilizar a função de dupla cozedura (aquecimento de 2 níveis de alimentos), use sempre a grelha. Utilize sempre a grelha de metal que deve ser colocada no prato rotativo.

Código/ Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
d - 1	**Refeição pronta (Fria)**	2x300-350g 2x400-450g	2 mins	Coloque a refeição num prato de louça e tape com película aderente. Este programa é adequado para refeições constituídas por 3 componentes (ex.: carne com molho, legumes e acompanhamento como batatas, arroz ou massa). Coloque um prato no prato rotativo e o outro sobre a grelha.

Utilizar o prato de tostar (CE2974NT/CE2914NT)

O seu forno micro-ondas SAMSUNG dispõe de um prato de tostar como acessório adicional. Este prato de tostar permite-lhe tostar os alimentos não só por cima, com o grelhador, mas também por baixo, devido à elevada temperatura do prato de tostar. Os diversos alimentos que pode preparar com o prato de tostar encontram-se no quadro seguinte (consultar a página seguinte).

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com o nível mais elevado [600W+Grill ( )] da combinação Micro-Ondas/ Grelhador, seguindo as instruções do quadro.
   - Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica bastante quente.

2. Pincele o prato com azeite, se quiser cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
   - O prato de tostar tem um revestimento de teflon que não é resistente aos riscos. Não utilize objectos afiados, como facas para cortar, no prato de tostar.
   - Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato, antes de os cortar.

3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
   - Não utilize objectos que não sejam resistentes ao calor; ex.: recipientes de plástico.
   - Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.

4. Coloque o prato de tostar na grelha metálica (ou no prato rotativo).

5. Seleccione o nível de potência e o tempo de cozedura adequados.
Consulte o quadro na página seguinte.

✉ **Como limpar o prato de tostar**

Lave o prato de tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não utilize um esfregão ou um aesponja áspera, para não danificar o revestimento exterior.

❇ **Atenção**

O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar-louça.

Programações do Prato de Tostar (CE2974NT/CE2914NT)

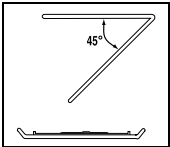
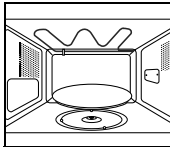
É recomendável que pré-aqueça o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo. Pré-aqueça o prato de tostar com 600W+Grill ( ) e siga os tempos e as instruções indicadas no quadro.

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo de Préaquecimento	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g) 8 fatias (160g)	600W+ Grelh	3min.	3-3½min. 4½-5min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado. Coloque o prato na grelha.
Tomates Grelhados	200g (2pc) 400g (4pc)	450W+ Grelh	3min.	3min. 4min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates a meio e ponha queijo por cima. Disponha-os em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger (congelado)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+ Grelh	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os hamburgeres em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire passados 4-5 min.
Baguetes (congelado)	100-150g (1pc) 200-250g (2pc)	450W+ Grelh	5min.	5-6min. 6-7min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque 1 baguete no centro, 2 baguetes lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza (congelado)	300-350g 400-450g	600W+ Grelh	5min.	7-8min. 9-10min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.
Mini Pizza (Chilled**)**	100-150g 200-250g	600W+ Grelh	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os pedaços de pizza num círculo, no prato. Coloque o prato na grelha.
Batatas no Forno (congelado)	200g 300g 400g	450W+ Grelh	4min.	9min. 12min. 15min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as batatas sobre o prato. Coloque o prato na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura.
Batatas Assadas	250g 500g	600W+ Grelh	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas a Coloque-as no prato com a face cortada para baixo. Disponha-as em círculo. Coloque o prato na na grelha.
Filetes de peixe (congelado)	150g (5pc) 300g (10pc)	600W+ Grelh	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Disponha os filetes em círculos. Vire após 3 ½ min (5) ou após 5 min (10).
Pedaços de frango (congelado)	125g 250g	600W+ Grelh	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Distribua os pedaços de frango no prato. Coloque o prato na grelha. Vire após 3 min (125g) ou 5 min (250g).

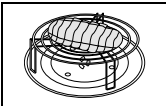
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa das duas posições:

- ***Posição horizontal, para grelhar ou para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador.***

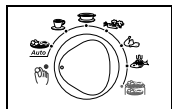
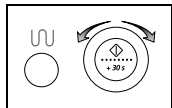
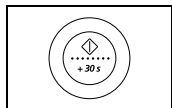
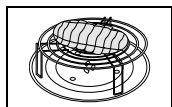
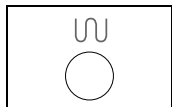
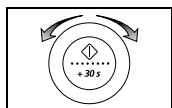
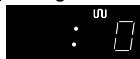
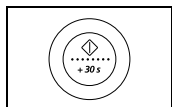
☛ Mude a posição do elemento de aquecimento, apenas quando este arrefe-cer e não exerça demasiada força ao colocá-lo na posição vertical.

Para colocar o elemento de aquecimento...	Então...
Posição horizontal (grelhador ou combinado microondas+grelhador)	◆ Puxe-o na sua direcção ◆ Empurre-o para cima até ficar paralelo com o tecto do forno.
Ao limpar a parte superior, dentro do forno, é conveniente baixar o elemento de aquecimento 45° e limpá-lo.	

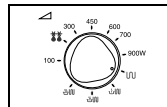
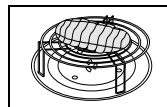
Seleccionar os Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, nem copos ou guardanapos de papel, etc.

Se pretender seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro-ondas), utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. Os utensílios metálicos poderão danificar o seu forno.

✉ Para mais informações sobre os utensílios adequados, consulte o "Guia de utensílios de cozinha", na página 23.

O grelhador permite-lhe aquecer e tostar rapidamente os alimentos, sem utilizar as micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha metálica juntamente com o seu forno micro-ondas.

Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. Rode o **botão de Controlo** para **Cozedura Manual** ( ).

2. Pré-aqueça o grelhador até à temperatura pretendida, premindo e programe o tempo de pré-aquecimento, rodando o **botão de marcação**.

3. Prima .

4. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

5. Prima .
Resultado: Surgem as seguintes indicações:

6. Programe o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação**.
O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.

7. Prima .
Resultado: A cozedura inicia-se. Ao terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apitará 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge novamente no visor.

Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. Pré-aqueça o grelhador até à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de potência para o sinal ( ) e rodando o botão de tempo para o valor adequado.

2. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

3. Seleccione o tempo de cozedura adequado.

Não se preocupe se o elemento de aquecimento ligar ou desligar durante a cozedura. Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.

Utilize sempre luvas ao retirar os pratos do forno, dado que estarão bastante quentes.

Certifique-se de que o elemento do aquecimento está na posição horizontal.

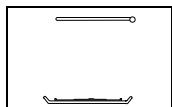
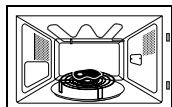
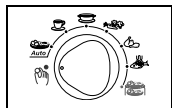
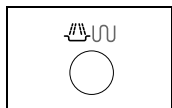
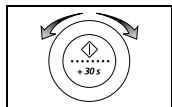
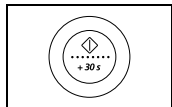
Combinar o micro-ondas e o grelhador

P

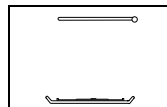
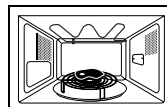
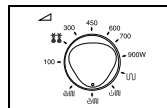
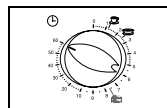
Pode também utilizar a cozedura combinada do micro-ondas e grelhador, para cozinhar rapidamente e tostar, simultaneamente.

☛ Utilize SEMPRE utensílios próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. Os pratos de vidro e de louça são ideais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem nos alimentos, uniformemente.

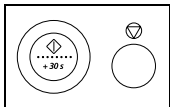
Utilize SEMPRE luvas ao retirar os recipientes do forno, dado que estarão bastante quentes.

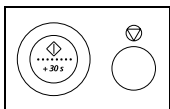
Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 18 para mais informações.

2. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.

3. Rode o **botão de Controlo** para **cozedura manual** ( ).

4. Prima Combi ( ).
Resultado: Seleccione o nível de potência adequado, premindo o botão Combi ( ) novamente até que surja o nível de potência correspondente (600W, 450 W, 300 W).
- Não pode regular a temperatura do grelhador.

5. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão de marcação. O tempo de cozedura máxima é de 60 minutos.

6. Prima ◇.
Resultado: A cozedura combinada tem início. Ao terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge novamente no visor.

✉ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 18 para mais informações.

2. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato rotativo. Feche a porta.

3. Rode o botão de Controlo de potência para o nível de potência adequado. (, ,).

4. Rode o botão de Tempo para seleccioanr o tempo adequado.
(Exemplo : 60 mins)
Resultado: A cozedura inicia-se.

✉ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

Desactivar o aviso sonoro (CE2974N/CE2974NT)

1. Prima ◇ e ▽ ao mesmo tempo.
Resultado: Surge a seguinte indicação:

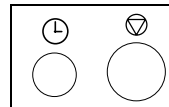
◆ O forno não apita cada vez que prime um botão.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, prima ▽ e ◇ novamente, ao mesmo tempo.
Resultado: Surge a seguinte indicação:

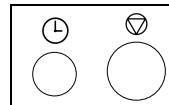
◆ O forno volta a funcionar com o sinal sonoro.

Bloquear o seu forno micro-ondas (CE2974N/CE2974NT)

P

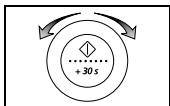
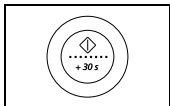
O seu forno micro-ondas está equipado com um programa especial de protecção contra crianças que lhe permite bloquear o forno, de forma a que as crianças ou outras pessoas não o possam pôr em funcionamento, acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado a qualquer altura.

1. Prima ▽ e 🕒 ao mesmo tempo.
Resultado: Surge a seguinte indicação.

◆ O forno está bloqueado (as funções não podem ser seleccionadas).

2. Para desbloquear o forno, prima ▽ e 🕒 novamente, ao mesmo tempo.
Resultado: O forno pode ser utilizado normalmente.

Função de memorização (CE2974N/CE2974NT)

P

Para facilitar o seu trabalho, este forno memoriza o último modo de cozedura utilizado.

1. Adicione algum tempo de cozedura, rodando o botão de marcação.

2. Prima ⟐.

✉

- Ao terminar a cozedura, o aviso sonoro de final apita 3 vezes. (a campainha toca durante 1 minuto). Depois, o modo de cozedura será "REINICIADO" e o forno ignorará o último modo de cozedura utilizado.
- Caso não seja utilizado, depois da porta aberta e fechada uma vez, o modo de cozedura será "REINICIADO" passados 30 segundos.
- Prima **Cancel** (⊜) e o modo de cozedura será "REINICIADO".

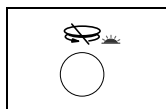
Função de paragem manual do prato rotativo

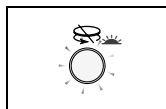
O botão de paragem ( ) do prato rotativo permite-lhe utilizar pratos maiores que preencham todo o forno, impedindo o prato de rodar.

☛ Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios à medida que a cozedura é menos uniforme. Recomendamos que rode o prato à mão a meio do processo de cozedura.

☛ **Atenção!** Nunca funcione com o micro ondas sem comida lá dentro.

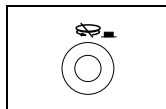
- Motivo: Esta acção pode incendiar ou danificar o aprelho.

Modelo : CE2974N/CE2974NT

1. Prima **Paragem do prato** ( ).
Resultado: Surge a seguinte indicação:

◆ O prato rotativo pára de rodar.

2. Para ligar novamente o prato rotativo, prima **Paragem do prato** ( ) outra vez.
Resultado: O prato rotativo começa a rodar.

✉ Não prima o botão de ligar e desligar o prato rotativo ( ), durante o funcionamento do forno.

O prato não gira quando a luz do botão está ligada.

Modelo : CE2914N/CE2914NT

1. Empurre **Paragem do prato** ( ).
Resultado: Se o botão do prato rotativo puder ser premido, irá rodar. Se o botão do prato rotativo saltar, não irá rodar.

✉ Não prima **Paragem do prato** ( ) durante o processo de cozedura.

Guia de Utensílios de Cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Prato de tostar	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Louça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Fast-food packaging		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Louça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas. Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos.
• Vidro fino	✓	O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequado apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utilize plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

P

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura

Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera

Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar até obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adiccione sal, ervas aromáticas ou manteiga, depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quantidade	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa)de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade de água - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro. Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima (900 W).

Alimentos	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5-5½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	3½-4	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	3-3½	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250g	2½-3	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	3-3½	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	3½-4	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	4½-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado.
Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ou adicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado.
Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

P

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar

Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 900W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W. Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos sejam delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).
Mxa bem, ou vire os alimentos, durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos.
É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.
Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.
Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.
Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura , coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro nas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:

Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé:

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a tem-peratura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras.
Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

P

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água)	150 ml (1cháv.) 300 ml (2cháv.) 450 ml (3cháv.) 600 ml (4cháv.)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite em chávenas e aqueça sem tampa: 1 chávena no centro, 2 chávenas opostas uma à outra, 3 chávenas em círculo. Man-tenha no forno durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Deite num prato fundo de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de louça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque a refeição pronta fria de 2-3 num prato de cerâmica. Tape com película aderente.

Guia para Aquecimento Duplo

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como um guia de aquecimento.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite a sopa em dois pratos de louça e tape. Coloque um prato directamente no prato rotativo e o outro na grelha. Mexa bem depois de aquecido. Mexa outra vez antes de servir.
Frango de caril & Arroz (fria)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Coloque em duas refeições de 2 acompanhamentos frios em dois pratos de louça. Tape com película aderente. Coloque um prato directa-mente no prato rotativo e o outro na grelha.
Refeição Pronta (fria)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Coloque em duas refeições 2-3 acompanhamentos frios em dois pratos planos de louça. Tape com película aderente. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.

P

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes+ carne)	190g	600W	30seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça, Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repou-sar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite +fruta)	190g	600W	20seg.	2-3	Coloque num prato fundo de ouçaa. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repou-sar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. to 1 min. 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterilizado. Coloque-o no centro do prato rotativo. Aqueça desta-pado. Agite bem e espere durante, 3 minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar. Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e remova quaisquer miúdos o mais breve possível. Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado. Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir. Deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar. Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimentos	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7- 8		
Aves				
Pedaços frango	500g (2 ped)	14-15	15-60	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	1200g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de cerâmica. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	250g	6-7	5-10	Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcaças cada (50 g)	2ped 4ped	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque as carcaças em cículo ou horizontalmente sobre papel de cozinha, no meio do rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500g	7-9		

GRELHAR

O elementos de aquecimento para grelhar está localizado por baixo do tecto do forno. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. A rotação do prato permite que os alimentos tostem de modo uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão grelhados mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:

Deverão ser à prova de fogo e poderão incluir metal. Não utilize qualquer tipo de material de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, bacon e entremeada, partes finas de peixe, sanduíches e todo o tipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento de aque-cimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forma.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este método de cozinha combina o calor proveniente do grelhador e a velocidade de cozedura das micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. Devido á rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme.
Este forno dispõe de três modos combinados possíveis:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozedura de micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios que possam ser penetrados pelas micro-ondas. Os utensílios deverão ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todo o tipo de alimentos cozinhados para aquecer ou tostar (ex.: massa gratinada), assim como alimentos que requeiram um tempo de cozedura reduzido para tostar por cima. Este modo também pode ser utilizado para que as partes mais grossas dos alimentos fiquem melhor tostados e estaladiços (ex.: pedaços de frango, deve virar a meio do tempo de cozedura). Consulte o quadro para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:

Ao utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que o elemento de aquecimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Os alimentos deverão ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forna. Caso contrário, deverão ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte o quadro seguinte para mais informações.

Deve virar os alimentos, se pretender que fiquem tostados de ambos os lados.

P

Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador, com a função de grelhador, durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min)	Instruções
Tostas	4 Só (25 g cada)	Só Grelh.	3½-4½	3-4	Coloque as tostas lado a lado, na grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 Só	Só Grelh.	2½-3½	1½-2½	Coloque as carcaças com o fundo para cima, em círculo, directamente no prato rotativo.
Tomates Grelhados	200g (2) 400g (4)	300W + Grelh.	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima. Disponha em círcu lo num prato raso de pirex Coloque-o sobre a grelha.
Tomates-queijo Tosta	4 (300g)	300W + Grelh.	4-5	-	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Espere 2-3 minutos.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 (300g) 4 (600g)	450W + Grelh.	3½-4½ 6-7	-	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Disponha as tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250g 500g	600W + Grelh.	4½-5½ 6½-7½	-	Corte as batatas ao meio. Disponha-as em círculo na grelha, com a face cortada sobre a grelha.
Batatas/ vegetais gratinados (frio)	500g	450W + Grelh.	9-11	-	Coloque o gratinado fresco num pirex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois da cozedura, deixe repousar 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	450g (2) 650g (2-3) 850g (4)	300W + Grelh.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com azeite e ponha-os em círculo na grel ha com os ossos no meio. Depois de grelhar, espere 2-3 mimutos.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min)	Instruções
Frango assado	900g 1100g	450W + Grelh.	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque o primeiro peito do frango para baixo e o segundo para cima no prato rotativo. Espere 5 minutos após grelhar.
Costoletas de borrego	400g (4ped.)	Só Grelh.	10-12	8-9	Pincele as costoletas com azeite e especiarias. Coloque-as em círculo na grelha. Após grelharem, deixe repousar 2-3 minutos.
Costoletas de porco	250 g (2ped.) 500 g (4ped.)	MW + Grelh.	(300W +Grelh.) 6-7 8-10	(Só Grelh.) 5-6 7-8	Tempere as costoletas de porco com azeite e especiarias. Coloque-as num círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar 2-3 minutos.
Peixe grelhado	450g 650g	300W + Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Tempere o peixe com azeite, ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado (cabeças com rabo) na grelha.
Maçãs Assadas	2 maçãs (ca.400g) 4 maçãs (ca.800g)	300W + Grelh.	6-7 10-12	-	Descaroce as maçãs e recheie com passas e compota. Coloque algumas amêndoas cortadas em cima. Coloque as maçãs num prato plano de pirex. Coloque o prato directa mente no prato rotativo.

P

Guia de Grelhados para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min)	Instruções
Carcaças (cada ca. 50 g)	2 pc 4 pc	MW+ Grelh.	300W+ Grelh. 1½-2 2½-3	Só Grelh. 2-3 2-3	Coloque as carcaças em círculos com a parte de baixo directamente no prato rotativo. Grelhe o outro lado das carcaças até que toste a seu gosto. Deixe repousar 2 a 5 minutos.
Baguetes/Pão de alho	200-250g (1ped)	MW+ Grelh.	450W+ Grelh. 3½-4	Só Grelh. 2-3	Coloque as baguetes congeladas na diagonal em papel de cozinha na grelha. Depois de grelhar deixe repousar 2-3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400g	450W+ Grelh.	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num prato pequeno de pirex. Coloque-o na grelha. Depois de cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.
Massas (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400g	600W+ Grelh.	14-16	-	Coloque a massa congelada num pirex rectangular pequeno. Coloque o prato directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.
Peixe Gratinado	400g	450W+ Grelh.	16-18	-	Coloque o peixe gratinado congelado num pequeno prato rectangular de pirex. Colo-que o prato directamente no prato rotativo. Após cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA

Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)

Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ min. utilizando o nível 900 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS

Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos, utilizando o nível 900 W.
Mexa várias vees durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA

Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o Seu Forno Micro-Ondas

As seguintes partes do seu micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e de resíduos de alimentos:

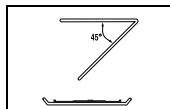
- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água quente com detergente. Enxagúe e seque.
2. Remova quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com água e detergente. Enxagúe e seque.
3. Para libertar os resíduos de alimentos e eliminar os odores, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos, à potência máxima.
4. Lave o prato na máquina de lavar-louça, sempre que necessário.

✉ **NÃO** derrame água nos orifícios de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos, ou solventes químicos.Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta, de forma a assegurar que os resíduos:

- Não se acumulam
- Não impedem a porta de fechar correctamente.

✉ **Limpe** a cavidade interior do forno após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar danos e ferimentos.

Ao limpar a parte superior da cavidade do forno, será conveniente baixar o elemento de aquecimento 45° e limpá-lo.

Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas

Deverá tomar algumas precauções simples ao armazenar ou reparar o seu forno micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou vedantes da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa exterior distorcida ou empenada***

A reparação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.

☛ **NUNCA** remova a caixa exterior do forno. Caso este esteja danificado e necessite ser reparado,ou em caso de dúvida sobre o seu estado:

- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte a assistência técnica da sua área

✉ Caso pretenda armazenar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Razão:** O pó e a humidade poderão afectar as peças do forno micro-ondas.

✉ Este forno micro-ondas não deve ser utilizado a nível comercial.

Especificações técnicas

A SAMSUNG esforça-se por melhorar constantemente os seus produtos. As especi-ficações e este manual de instruções estão, assim, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CE2974N/CE2974NT/CE2914N/CE2914NT**
Fonte de alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas Grelhador Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potência de saída	100 W / 900 W -6 Níveis (IEC-705) : **CE2974N/CE2974NT** 100 W / 900 W - 7 Níveis (IEC-705) : **CE2914N/CE2914NT**
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento
Dimensões (W x H x D) Exterior Cavidade do forno	 517 x 297 x 424 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litros
Peso Líquido	 18 kg aprox

Note

P